

## Fiche 13 : Les produits locaux et circuits courts

### Matériel




- Labyrinthe en Annexe 13.1
- Quiz en Annexe 13.2
- Fiche pour vous accompagner en Annexe 13.3

### Introduction :

Cette activité permettra d'aborder avec les participants la question des circuits courts. Ils découvriront l'intérêt de manger des produits locaux.

### Objectifs :

- Informer sur les circuits courts et circuits longs
- Sensibiliser aux bienfaits pour la santé des produits locaux

Activité courte	Activité longue
 7 ans et plus	
 Avoir une pensée critique	
 Savoir communiquer efficacement	

### Techniques utilisées :

- Jeux du labyrinthe
- Quiz
- Débat

### Déroulé de l'animation :

#### 15 min Temps 1 : Informer sur les circuits courts et circuits longs

L'animateur explique la définition des circuits courts et longs en s'appuyant sur la définition donnée en annexe.

En binôme, les participants devront retrouver les 3 chemins parcourus par Hector, Andine et Cerise avant d'arriver dans leur assiette grâce au labyrinthe présent en Annexe 13.1.

L'animateur pose ensuite les 3 questions à l'oral sur les circuits courts et longs et explique la différence entre ces deux circuits à l'aide des réponses données en annexe 13.3

#### 30 min Temps 2 : Sensibiliser les participants aux bienfaits pour la santé des produits locaux

L'animateur invite les participants à créer des groupes de 3 à 4 personnes et à répondre aux questions en Annexe 13.2.

L'animateur explique ensuite les réponses en exposant les bienfaits pour la santé grâce à la fiche pour vous accompagner en Annexe 13.3.



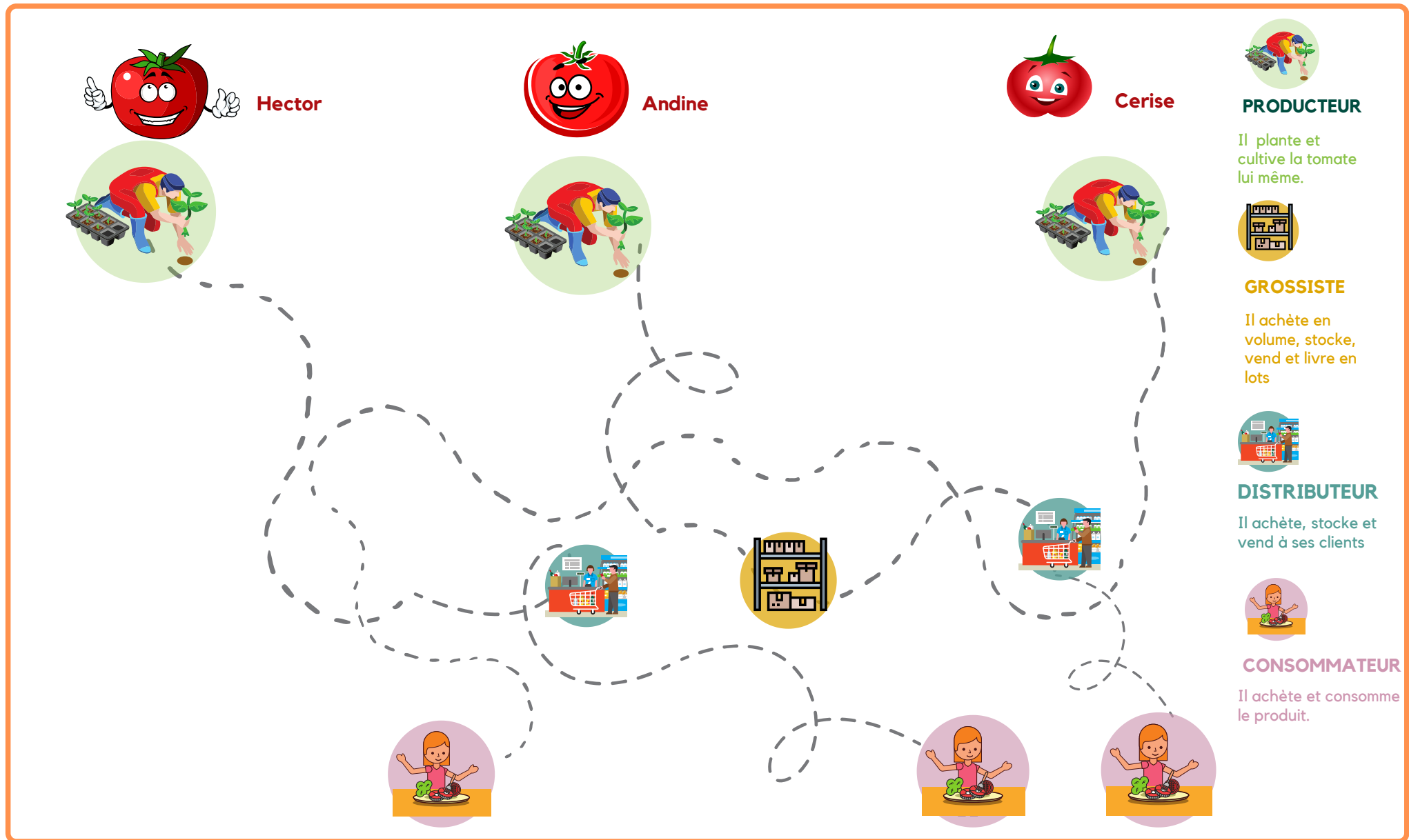
### Pour aller plus loin :

- Dis, comment ça pousse ? : Le coffret
- Manger local, s'approvisionner en circuit court : Le défi d'une alimentation responsable en région Centre-Val de Loire



## Annexe Fiche 13.1 : Les produits locaux et circuits courts

Sauras-tu retrouver le chemin parcouru par Hector, Andine et Cerise avant d'arriver dans ton assiette ?



Moi, la nutrition et les autres

Moi et la nutrition

C'est quoi la nutrition ?

## Annexe Fiche 13.1 : Les produits locaux et circuits courts

Quel circuit a emprunté la tomate Hector ?

- Court
- Long

Quel circuit a emprunté la tomate Andine ?

- Court
- Long

Quel circuit a emprunté la tomate Cerise ?







- Court
- Long

Moi, la nutrition et les autres

Moi et la nutrition

C'est quoi la nutrition ?

# Annexe Fiche 13.2 : Les produits locaux et circuits courts

<p>Est-ce qu'un légume bicornu est moins bon ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Oui</li> <li>➤ Non</li> </ul> 	<p>A quel moment le maraîcher cueille-t-il ses légumes ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ A maturité (le légume est mûr)</li> <li>➤ 2 semaines avant qu'il soit mûr</li> </ul> 
<p>Peut-on acheter les mêmes fruits ou légumes en circuits courts dans toute la France ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Oui</li> <li>➤ Non</li> </ul> 	<p>Un produit de circuit court est-il forcément bio ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Oui</li> <li>➤ Non</li> </ul> 
<p>Les produits des circuits courts sont bénéfiques pour l'environnement car :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il y a moins d'emballages plastiques</li> <li>➤ Il y a moins de transport/co2</li> <li>➤ Il y a moins de terre sur les légumes</li> </ul> 	<p>Si je n'ai pas de potager, où puis-je cueillir des légumes ?</p> 

Moi, la nutrition et les autres

Moi et la nutrition

C'est quoi la nutrition ?

## Annexe Fiche 13.2 : Les produits locaux et circuits courts







<p style="text-align: center;"><b>On les cueille à maturité</b></p> <p>Les maraîchers récoltent une fois que le légume est mûr. C'est au cours de la maturation que s'élabore la qualité des fruits (accumulation de sucres et d'acides, production d'arômes, modifications de la texture...). La période pendant laquelle le produit garde une qualité optimum est éphémère. Plus la période d'entreposage est longue, plus les fruits et les légumes perdent des vitamines.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Non</b></p> <p>Un légume est naturellement difforme et sale. Les fruits et légumes moches sont des aliments qui ne rentrent pas dans la norme de calibrage de la grande distribution. Ils sont souvent difformes ou plus gros, et ne sont pas vendus avec les fruits et légumes « sans défaut ». Ils ont pourtant les mêmes apports nutritionnels. Les légumes peuvent être lavés à l'eau de javel, nacrés avec de la cire protectrice pour les rendre luisant, les fruits sont donc moins naturels.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Non</b></p> <p>Il peut provenir d'un circuit court et ne pas être bio et inversement, il peut être bio et pourtant venir de très loin.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Non</b></p> <p>Au contraire de la grande distribution, la vente en circuit court ne provient que de produits pouvant être récoltés localement. Cela dépend des régions, de l'ensoleillement, de la pluie... En France, les clémentines ne sont produites qu'en Corse par exemple. Les fruits et légumes sont récoltés en fonction des saisons.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Non</b></p> <p>Dans une cueillette. Cela permet de rencontrer un producteur local et de faire de l'activité physique en marchant le long des allées de légumes avec une brouette ou un panier.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Moins d'emballage et moins de transport</b></p> <p>Moins d'emballage car on achète en vrac (sans barquette, sans filet) Moins de transport en camion, train, et même avion Les effets sont bénéfiques sur l'environnement et de ce fait se répercutent sur notre santé (pollution de la nature, de l'air, des océans,...)</p>

Moi, la nutrition et les autres

Moi et la nutrition

C'est quoi la nutrition ?

# Annexe Fiche 13.2 : Les produits locaux et circuits courts

<p>Si on achète en circuit court on achète :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans un supermarché</li> <li>➤ Dans un magasin de proximité</li> <li>➤ Sur le marché</li> </ul> 	<p>Un poisson grandit où ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dans la mer</li> <li>➤ Dans une rivière</li> <li>➤ Dans un bassin d'élevage</li> </ul> 
	
	

Moi, la nutrition et les autres

Moi et la nutrition

C'est quoi la nutrition ?

# Annexe Fiche 13.2 : Les produits locaux et circuits courts

<p><b>Les 3 réponses sont possibles</b></p> <p>Comprendre comment sont cultivés/élevés les produits que l'on mange nous permet de faire un choix plutôt que de se faire imposer une façon de consommer. Les méthodes de production peuvent être très différentes (serre chauffée, culture hors sol, pesticides, nourritures en farine, compléments chimiques...)</p>	<p><b>Les 3 sont possibles</b></p> <p>Sur le marché, dans une cueillette, directement chez les propriétaires ou dans des supermarchés. Tous peuvent vendre des produits locaux, à partir du moment où il y a un intermédiaire. Les circuits courts témoignent aussi d'une forme de solidarité entre consommateurs et producteurs.</p>

Moi, la nutrition et les autres

Moi et la nutrition

C'est quoi la nutrition ?

# Pour vous accompagner Fiche 13.3 : Les produits locaux et circuits courts

## Définitions

Un **circuit court** est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce :

- Soit par la vente directe du producteur au consommateur
- Soit avec un seul intermédiaire



Il comprend donc au maximum un intermédiaire, dans un rayon de :

- 30 km pour les produits agricoles comme les fruits et les légumes cultivés près de chez soi (dans un rayon de 30 km)
- 80 km pour les produits transformés comme le fromage ou la charcuterie.

Un **circuit long** comprend au minimum deux intermédiaires entre le producteur et le consommateur et peut provenir de plus loin.

## Questions/Réponses :



Hector a emprunté un circuit court



Andine a emprunté un circuit long



Cerise a emprunté un circuit court